МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАССМОТРЕНО
методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО
Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного общего образования**)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 439164ECC03A3D5CF8A6924859ABCB93
Владелец: Журова Наталья Валерьевна
Действителен: с 12.12.2025 до 07.03.2027

г. Красноярск, 2026

РАЗРАБОТАНО в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (профессии) _____ утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № _____ от _____ г. методической комиссией _____
_____
реализующей ООП _____

Протокол № _____ от _____
Председатель _____/_____

ПРИНЯТО
Педагогическим советом КГАПОУ «ККОТиП»
(с участием председателя ГЭК)
Протокол № ___от _____.

СОГЛАСОВАНО
_____
_____
«___»_____ 20_____

МП

Программа производственной (преддипломной) практики по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016№ 1565 в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) и профессиональным стандартом 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н).

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер п/о КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа производственной (преддипломной) практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы обслуживания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место программы производственной (преддипломной) практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика (преддипломная)

1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:

Цель производственной (преддипломной) практики: углубление первоначального практического опыта обучающегося, а также подготовка студентов к выпускной практической квалификационной работе (дипломный проект) или демонстрационному экзамену.

Задачами преддипломной практики является:

– обобщение и совершенствование знаний и умений по специальности (профессии) полученных в лабораториях учебного заведения, а также на предприятиях во время практики по профилю специальности;

– проверка возможностей самостоятельной работы будущего специалиста;

– сбор необходимой информации.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС СПО.

При проведении учебной практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Результатом освоения программы практики является освоение обучающимися видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии) в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Таблица 1

Виды профессиональной деятельности и обобщенные трудовые функции
в соответствии с профессиональным стандартом **33.011 Повар**

ВПД	Обобщенные трудовые функции
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Приготовление блюд,	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к

напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	работе
	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
	Организация работы бригады поваров
	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Планирование процессов основного производства организации питания
	Организация и координация процессов основного производства организации питания
	Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания

Таблица 2

Виды профессиональной деятельности и обобщенные трудовые функции
в соответствии с профессиональным стандартом **33.010 Кондитер**

ВПД	**Обобщенные трудовые функции**
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
	Организация работы бригады кондитеров
	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Планирование процессов кондитерского цеха
	Организация и координация процессов кондитерского цеха
	Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха

Таблица 3

Перечень общих и профессиональных компетенций

Код	Общие и профессиональные компетенции
1	2
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания

	по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Таблица 4

Перечень умений и практического опыта

уметь	**иметь практический опыт в**
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

	контроле хранения и расхода продуктов
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и	разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения

другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

1.4 .Количество часов на освоение программы практики:

- производственная (преддипломная) практика: **144** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной (преддипломной) практики и виды учебно-производственных работ

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*		**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			**Практика**
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**внеурочная (самостоятельная)учебная работа (в т.ч. консультации)** часов	
		всего	из них в форме практической подготовки	**Всего,** часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов		**Производственная (преддипломная),** часов
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ПК 1.1.- 1.4. ПК 2.1 - 2.8. ПК 3.1 - 3.7. ПК 4.1 - 4.6. ПК 5.1 - 5.6. ПК 6.1 - 6.5.	**Ознакомление с предприятием**	**18**	18				**18**
	Работа в качестве дублёров: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия	**108**	108				**108**
	Оформление отчётных документов	**18**	18				**18**
	Всего:	**144**	144				**144**

2.2. Тематический план и содержание программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем программы	Содержание материала	Объем часов
Раздел 1. Ознакомление с предприятием		**18***
Тема 1.1. Знакомство предприятием общественного питания (базой практики)	Инструктаж по мерам безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности на предприятии. Виды травматизма и его причины. Предупреждение травматизма на предприятиях общественного питания. Знакомство с характером работы предприятия общественного питания, рабочими местами, размещением оборудования. Соблюдение трудовой дисциплины и требований личной гигиены	18*
	Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.	
	Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания.	
Раздел 2. Работа в качестве дублёров: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия		**108***
Тема 2.1. Ознакомление с должностными инструкциями и прочими нормативными документами организации практики	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям.	24*
	Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.	
	Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности, правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.	
	Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.	
Тема 2.2. Разработка технико-	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.	30*

технологических карт. Работа со сборником рецептур	Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	
	Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.	
	Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.	
	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.	
	Определение норм закладки продукта, отходов.	
Тема 2.3. Составление требования-накладной	Составление требования-накладной на получение необходимого количества сырья, продуктов и п/ф с учетом остатков на производстве.	6*
Тема 2.4. Осуществление контроля	Осуществление контроля (вместе с зав. производством) за работой в цехах, за соблюдением производственной дисциплины, санитарных норм, норм техники безопасности.	30*
	Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	
	Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации.	
	Оформление журнала снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.	
	Проведение - органолептического анализа, заполнение бракеражного журнала.	
Тема 2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для выполнения индивидуального задания. Разработка рецептуры.	18*
	Расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности.	
	Оформление технологических и технико-технологических карт на новые блюда	
Раздел 3. Оформление отчётных документов		**18***
Тема 3.1 Систематизация материалов по практике	Сбор отчетных документов по преддипломной практике	18*
	Составление отчета о преддипломной практике	
	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Реализация рабочей программы производственной (преддипломной) практики осуществляется на основании договоров, заключенных между образовательной организацией и профильными организациями.

Основные базы практик:

КГБУ СО «Пансионат «Ветеран»;
КГБУ «Центр питания»;
ООО «Перцы Взлетка»;
ООО «НаумоФФ», кафе «Славянка»;
ООО «Ланч+»;
ООО «Наутилус», кафе «Мансарда»;
ООО «7-я Авеню», кафе «Поросячий Рай»;
ООО «Паради-Групп»;
ООО ПИК «РифМед» кафе «Заповедное»;
ООО «Грин Вилладж», отель «Green Village»;
ООО «Тантал», столовая «Горожанин»;
ООО «Леон», столовая;
ИП Климошенко В.В., трактир «Кадриль»;
ИП Меркулов П.И. Ресторан-пивоварня «Biergarten».

При организации практической подготовки профильные организации создают условия для реализации рабочей программы производственной (преддипломной) практики, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять виды работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной практики

Печатные издания:

Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (1 издание). Учебник для студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2023г. – 192 с,

Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (1 издание), для студ.учреждений сред. проф. образования, Академия, 2022г. – 256с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14 издание). Учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2017г.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (1 издание). Учебник студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2021г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

Анфимова Н.А. «Кулинария, 2022г» – 352с,

Анфимова Н.А., КУЛИНАРИЯ, 2023г -400с

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария. Повар Кондитер», 2022г-336с,

Андросов В.П., Пыжова Т.В., Л.Е. Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер», Часть 1., 2022г – 208с,

Андросов В.П., Пыжова Т.В., Беломестная Н.Н. «Производственное обучение профессии «Кондитер», Часть 2, 2023г – 192с,

Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». Часть 2. «Супы, соусы, блюда из овощей и круп, макаронных изделий и бобовых», 2021г – 128с

Андросов В.П. «Производственное обучение профессии «Повар», Часть 3. «Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда», 2021г-96с,

Андросов В.П. «Производственное обучение профессии «Повар», Часть 4, «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста», 2022г – 112с.

Андросов В.П.- Производственное обучение профессии Повар . Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов., 2022г - 96с

Дубровская Н.И. КУЛИНАРИЯ. Лабораторный практикум, 2024г -240с

Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья, 2022г -192с,

Гигиенические требования к хранению продуктов,

Государственная система стандартизации РФ,

Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», 2020г-256с,

Золин В.П. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ предприятий общественного питания, 2022г -320с

Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание.2021г-240с.

Лутошкина Г.Г. «Техническое оснащение организаций питания» (1 издание). Учебник студ.учреждений сред. проф. образования. Академия, 2022г. – 240с

Методы определения качества товаров

Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2022г -398с

Сертификация продовольственных товаров (продуктов)

Хранение пищевых продуктов

Шульман Л.З. «Технологические процессы предприятий питания», 2022г – 192с

Дополнительные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для СПО. М.: Академия, 2023 г.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия 2023г.

Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Академия, 2023 г.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для СПО. М.: Академия, 2023г.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. М.: Академия, 2022г.

Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО. М.: Академия, 2022 г.

Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для СПО. М.: Академия, 2022 г.

Тимофеева В.А.Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2023 г.

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2022 г.

Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед. М.: Академия, 2023 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/Сост. А.В.Румянцев – 3е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дом и сервис», 2022. 1016 с.

Интернет – ресурсы:

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

http://www.gunnania.ru - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

http://www.meals.ru - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cookine.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

http://www.horeca.ru/- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

http://culinar.claw.ru/ - Кулинарная энциклопедия.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

По результатам производственной (преддипломной) практики обучающийся предоставляет комплект документов (ПРИЛОЖЕНИЕ 1-6) включающий:

1. Характеристику – отзыв на практиканта;
2. Отчет по преддипломной практике с приложениями (документы на прохождение практики; материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике);
3. Аттестационный лист по производственной (преддипломной) практике;
4. Дневник по производственной (преддипломной) практике;
5. Прочие документы: благодарственное письмо в адрес ОУ и/или лично практиканта. (выдается на предприятии/организации и прикладывается к отчету при его наличии);

Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора УПР
_____
«____» _____ 201_ г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную (преддипломную) практику

Студент _____
(фамилия, имя, отчество)

КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»
(наименование образовательного учреждения)

курса **IV** группы **№ ПКД 21-__** по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ

Выполнение обязанностей специалиста по поварскому и кондитерскому делу по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

1. Ознакомление с предприятием:
1.1. Знакомство с характером работы предприятия общественного питания, рабочими местами, размещением оборудования.
1.2. Определение типа предприятия общественного питания.
1.3. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции.
2. Выполнение работ в рамках квалификации:
2.1. Ознакомление с должностными инструкциями и прочими нормативными документами организации практики.
2.2. Разработка технико-технологических карт. Работа со сборником рецептур.
2.3. Осуществление контроля за работой в цехах, за соблюдением производственной дисциплины, санитарных норм, норм техники безопасности.
2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции.
3. Выполнение работ, в рамках выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта):
_____
_____
тема выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)
3.1. Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для выполнения индивидуального задания. Разработка рецептуры.
3.2. Расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности.
3.3. Оформление технико-технологической карты.
4. Оформление отчета по практике.

Руководитель практики от колледжа _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Дата выдачи «____» _____ 202_г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ НА ВЫПОЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

Составлено « » 202 г. о том, что студент (ка)

КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

(наименование образовательного учреждения)

(фамилия, имя, отчество)

Выполнил(а) работы, согласно индивидуальному заданию:

1. Отработка практических навыков определения необходимого материально- технического оснащения и сырья для выполнения индивидуального задания. Разработка рецептуры.
2. Расчет массы необходимого сырья, определение энергетической и пищевой ценности.
3. Оформление технико-технологической карты.

Оценка за выполненную работу _____

Руководитель практической квалификационной работы от организации (базы практики)

(подпись) (расшифровка подписи)

Ответственное лицо организации (базы практики)

(подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

(организации практики

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
о прохождении производственной (преддипломной) практики

Студент (ка) КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»
(наименование образовательного учреждения)

_____
(фамилия, имя, отчество)

группа № _____ курс _____

специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
(код и наименование специальности)

за время производственной (преддипломной) практики с _____ по _____

в организации _____
(наименование организации, юридический адрес, телефон)

Выполнил (а) следующие виды работ в рамках квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Уровень теоретической подготовки: _____

_____

Знание технологического процесса, оборудования и инструмента: _____

Качество выполненных работ: _____

_____

Выполнение установленных норм: _____ %

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности: _____

_____

_____

Рекомендации (заключение):

_____
(фамилия, имя, отчество)

Освоил(а) / не освоил(а) общие и профессиональные компетенции по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в полном объеме

Общая оценка за практику: _____

Ответственное лицо организации (базы практики) _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Дата «____» _____ 202_г.

М.П.
(организации практики)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КГБПОУ "Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства"

ОТЧЕТ

по производственной (преддипломной) практике

в организации _____

_____

_____

(наименование организации, юридический адрес, телефон)

Студента группы № _____ по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код, наименование)

_____

(Ф.И.О. студента)

« » 20 г.

(подпись студента, дата составления отчета)

Руководитель практики от колледжа

/

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

_____

(занимаемая должность)

Руководитель практики от предприятия

/

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

_____

(занимаемая должность)

« » 20 г. МП

(дата подписания отчета) (организации практики)

Отметка о допуске к защите

« » 20 г.

(дата защиты отчета)

Оценка за пройденную производственную (преддипломную) практику по результатам защиты отчета_____

/

(руководитель практики от колледжа)

Заместитель директора по УПР

/

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

МП

(учебного заведения)

Красноярск, 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**
2. **СВЕДЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ**
3. **ВЫПОЛНЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ**
4. **ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ

_____ студентка **четвертого** курса по специальности СПО
(Ф.И.О.)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (прошла) производственную (преддипломную) практику
(код, наименование специальности)

в объеме **144** часов с _____ по _____

в организации _____

(*наименование организации, юридический адрес, телефон)*

Виды и объем работ, выполненных во время практики			**Качество выполнения работ**
Вид деятельности	**Объем работ**	**Содержание деятельности**	
Ознакомление с предприятием	**18 часов**	Знакомство предприятием общественного питания (базой практики). Инструктаж по мерам безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности на предприятии. Знакомство с характером работы предприятия общественного питания, рабочими местами, размещением оборудования. Соблюдение трудовой дисциплины и требований личной гигиены. Определение типа предприятия общественного питания. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания	
Работа в качестве дублёров: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия	**108 часов**	Ознакомление с должностными инструкциями и прочими нормативными документами организации практики, Разработка технико-технологических карт. Работа со сборником рецептур, Составление требования-накладной. Осуществление контроля. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции сложного ассортимента.	
Оформление отчётных документов	**18 часов**	Систематизация материалов по практике: сбор отчетных документов по преддипломной практике, составление отчета о преддипломной практике, сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВО ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Оценка за производственную (преддипломную) практику _____

Подпись руководителя практики от колледжа _____

подпись ФИО, должность

Ответственное лицо организации (базы практики) _____

подпись ФИО, должность

Дата

МП
(организации практики)

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

ФИО обучающегося _____

Специальность _____

Форма обучения _____ курс _____ группа _____

Вид _____ Форма _____

Место прохождения практики _____

Период прохождения практики с «___» _____ 20___ г. по «___» _____ 20___ г.

Реквизиты договора о прохождении практики № _____ по «___» _____ 20___ г.

Предприятие _____

_____

М.П.
(организации практики)

№ п/п	Дата выполнения работ	Наименование или краткое содержание работ, выполненных обучающимися	Затраченное время	Оценка

Дневник заполнил: обучающийся _____ _____ «___» _____ 20___ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от образовательной организации
мастер производственного обучения _____ _____ «___» _____ 20___ г.
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от профильной организации
_____ _____ «___» _____ 20___ г.
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Характеристика руководителя производственной (преддипломной) практики от профильной организации

Оценка трудовой деятельности и дисциплины: _____

_____

Оценка содержания и оформления отчета по практике: _____

Оценка по практике: _____.

Руководитель практики от профильной организации
_____ _____ _____ «___» _____ 20___ г.
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

М.П. (организации практики)